



Zutaten:

1 Fertigpizzateig zb. Dinkelteig von Kern und Sammet
150g Kichererbsen aus dem Glas
15g geschmolzenes Kokosöl
125ml Sojarahm
Je 1 TL Senf, Zitronensaft, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver
100 g veganer Döner zb. Von Wheaty
Halbe weisse Zwiebel
Einige schwarze Oliven
2 Zweige frischer Peterli
Kümmel gemahlen
Kräuter der Provence
Geräuchertes Paprikapulver
Peffer, Salz

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. In einer Schüssel das geschmolzene Kokosöl mit dem Salz vermischen. Die Kichererbsen hinzufügen und gut vermischen. Diese auf einem Backblech für 30 Min backen, bis sie golden und knusprig sind. Danach in eine grosse Schüssel geben und sofort mit Kümmel und Paprika mischen, abkühlen lassen.

Den Ofen für die Pizza nun auf 240 Grad aufheizen.

Für die weisse Sauce alle Zutaten in einer grossen Schüssel gut mischen. Die weisse Zewibel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf ein Blech legen. Zuerst di weisse Sauce, dann die Zwiebelringe, den Dönerersatz, die Kichererbsen sowie Oliven darauf verteilen. Etwa 15 min backen. Aus dem Ofen nehmen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und sofort geniessen.

... En Guete wünscht s Biolade Bade Team ☺